



## ETT ÖGONBLICK...

**... Ulrika Kjellström Attar och Philippe Attar, vilka är Atmosfär egentligen?**

– Vi startade 2012 och är en multidisciplinär koncept- och designbyrå med inriktning på lifestyle som hotell, restaurang, mat & dryck, design och inredning.

**Hur jobbar ni framförallt?**

– Vi tror på starka koncept som är relevanta för målgruppen och som har en hög grad av upplevelse. Vår breda och långa erfarenhet inom inredningsdesign, grafisk design, kommunikation – hela vägen från strategi till genomförande – är en av våra styrkor. Vi lägger mycket fokus i det tidiga skedet att ringa in vilket jobb konceptet ska göra och för vem – "varför?" – och utifrån det mejsla fram en bra och tydlig idé. Koncepten måste också förstås ha en stark kommersiell styrka.

**Vad är det ni gör åt Winn Hotel Group i Helsingborg?**

– Det är vårt första uppdrag för Winn. Till *Radisson Blu Helsingborg* har vi gjort grundkoncept för hotellet och restaurangen inklusive tonalitet och inriktning för inredningen. Vi har tagit fram restaurang- och barkoncept samt namn och storytelling, grafisk profil, inriktning på meny, det dukade bordet som porslin och accessoarer och kläder till medarbetarna. Vi hjälper även till med kommunikationen av restaurang och bar.

**Hur går ett sådant uppdrag till när ni lanserar och föreslår; ges förutsättningar eller spånar ni fram idén, vilka jobbar ni samman med, Doos? Några inom Winn?**

– Vi har jobbat i en bred arbetsgrupp där både Doos och Winn (Malin Franck, Anders Junger, Therese Andersson) deltar. Vi har jobbat fram konceptet bit för bit och så har vi träffats i den större gruppen och tittat på det tillsammans. Vi har börjat i det stora och jobbat oss ner i detaljer eftersom.

**Någon speciellt utmaning med just det här jobbet?**

– Utmaningen med hotelljobb är att man börjar ett par år före öppning och man vill ju att det ska kännas helt relevant när det öppnar, inte déjà-vu. Å andra sidan tycker vi att tidlöshet och hållbarhet över tid är en viktig parameter att jobba med i alla våra projekt. Vilket dessutom känns mer och mer som en trend även globalt – att inte jobba med de superkorta perspektiven med restauranginredningar som rivs ut efter 5 år för att de känns förlegade och att kvaliteten inte håller.

**Förresten, apropå restaurangen, vem är Nelly?**

– Det får ni se till hösten...